



LIVENDO®



# Flockenmalz

ŚRODEK ZAKWASZAJĄCY  
do produkcji pieczywa

**Flockenmalz** to środek zakwaszający do produkcji pieczywa. Przygotowany na bazie zakwasu w postaci pasty z widocznymi ziarnami, który dodaje się do istniejącej receptury, by tworzyć nowe i unikalne wypieki.

**Flockenmalz** nie wymaga żadnego przygotowania! Dozuje się go bezpośrednio do procesu mieszania. Może być stosowany we wszystkich rodzajach procesów wypieku pieczywa.



## Kluczowa cecha

- szybki i łatwy sposób przygotowania - oszczędza czas oraz ułatwia produkcję rzemieślniczą i przemysłową
- zrównoważony smak wypieków, który zachwyci kubki smakowe i zapewnia niezapomniane doznania kulinarne
- dopasowany do wielu różnych receptur: pieczywa wieloziarnistego, bagietek, bułek



## Kluczowa zaleta

- możliwość uzyskania pożądanej intensywności profilu sensorycznego
- możliwość łatwego i wydajnego dozowania bezpośrednio do mąki
- elastyczne rozwiązanie dla wszystkich procesów wytwarzania pieczywa






## rozwiązania BAKING WITH LESAFFRE

Stworzony przez nas program skupia się na jakościowym odżywianiu i ochronie planety. To program żywieniowy z przesłaniem - Dbajmy o siebie! Dbając o nasz organizm możemy cieszyć się lepszą jakością życia. Zdrowie zależy od tego co jemy na co dzień oraz od chleba, który może być podstawą dobrego odżywiania i samopoczucia, jeżeli ma dobry skład i jest dostosowany do konkretnych potrzeb związanych ze stylem życia lub dietą. **Zobowiązaniem Lesaffre jest zapewnienie każdemu piekarzowi wartościowych składników do produkcji pieczywa.**

### SPOSÓB STOSOWANIA

10 – 40% w stosunku do objętości mąki.

Przykładowe dozowanie (dotyczy metody bezpośredniej):

	CHLEB KOSZYCZKOWY	CHLEB FORMEMKOWY	BUŁKI
			
RECEPTURA	Mąka pszenna 750	1 000 g	200 g
	Mąka żytnia 720	–	800 g
	Mąka pszenna 500	–	–
	Flockenmaltz	250 g	300 g
	Drożdże	30 g	30 g
	Sól	20 g	20 g
	Polepszacz POL 164 / Magimix Fresh	8 g	–
	Woda	600 - 650 g	680 - 730 g
	RAZEM	1 908 - 1 958 g	2 030 - 2 080 g
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	4' + 7'	6' + 4'
	Temperatura ciasta	28 °C	28 °C
	1 fermentacja (temperatura otoczenia)	30'	30'
	Dzielenie	wg uznania	wg uznania
	Formowanie	wg uznania	foremka
	2 fermentacja (30 °C / 75%)	40' - 45'	35' - 40'
	Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem	25 - 30' / 215 °C	40' / 215 °C



### WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w oryginalnym, zamkniętym opakowaniu, w temperaturze 2 - 8 °C.

### OPAKOWANIE

wiaderko 11 kg

### OKRES PRZYDATNOŚCI

6 miesięcy



Współpracując z Lesaffre, odkryjesz swoją piekarnię na nowo!